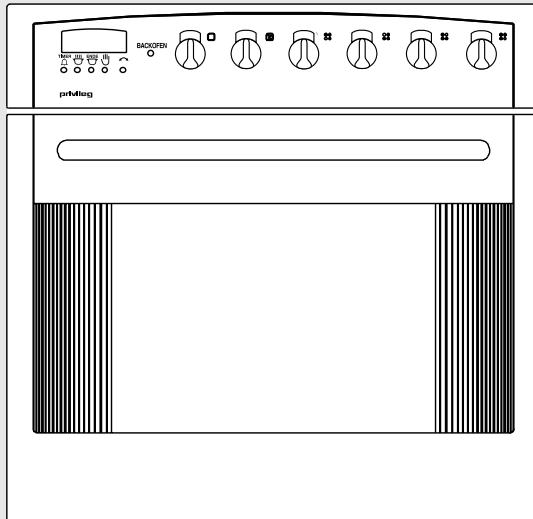


privileg

Elektro-Einbauherd ProComfort 8200



**Gebrauchs- und
Montageanleitung**

QUELLE.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbauherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Kindersicherung	6
Vor dem ersten Gebrauch	8
Zeitschaltuhr	9
Einstellung der Uhrzeit	10
Timer (Kurzzeitmesser)	10
Abschaltautomatik	11
Ein- / Abschaltautomatik	12
Energiespartips	14
Tips zum Geschirrkauf	14
Tips zur Anwendung	15
Tips zur Benutzung des Backofens	15
Kochstellen	16
Bedienung Kochmulden bzw.Glaskeramik-Kochfelder	16
Kochfeld-Ausstattung	16
Bedienung der Kochstellen	18
Backofen	19
Bedienung	19
Betriebsarten	19
Einschubebenen	23
Teleskopauszugschienen	23
Fettfilter	24
Gehäusekühlung	24
Backen	25
Hinweise	25
Backen mit Ober-/Unterhitze	25
Backen mit Heißluft	25
Tips zum Backen	26
Backtabelle	27
Braten	28
Tips zum Geschirr	28
Hinweise zum Braten	28
Brattabelle	29
Grillen und Überbacken	30
Tips zum Grillen	30
Grilltabelle	31

Inhaltsverzeichnis

Einkochen	32
Einkochtabelle	32
Auftauen	33
Reinigung und Pflege	34
Frontgehäuse	34
Kochmulde	34
Glaskeramik-Kochfeld	35
Backofen	36
Teleskopauszugschienen	36
Grillheizkörper absenken	37
Backofenrückwand reinigen	38
Backofentür	39
Zubehör	40
Fettfilter	40
Was tun bei Problemen?	41
Austausch von Geräteteilen	43
Backofenlampe	43
Sonstiges Zubehör	43
Montageanleitung	44
Sicherheitshinweise für den Installateur	44
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	44
Einbau Kochfeld / Kochmulde	44
Elektroanschluß	45
Geräteeinbau	47
Technische Daten	48
Kundendienst	50
Reparatur	50
Kundenbetreuung	50
Notizen	51
Garantie-Information	52

Sicherheitshinweise



- Unsachgemäßer Elektroanschluß des Herdes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schläges zu vermeiden, darf der Anschluß nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Beim Kochen oder Braten können sich überhitzte Fette und Öle auf den Kochstellen schnell entzünden. Es besteht Verbrühungs- und Brandgefahr. Zur Vermeidung der Gefahren, darf das Fritieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Herdnähe können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern: Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.

Wichtige Hinweise

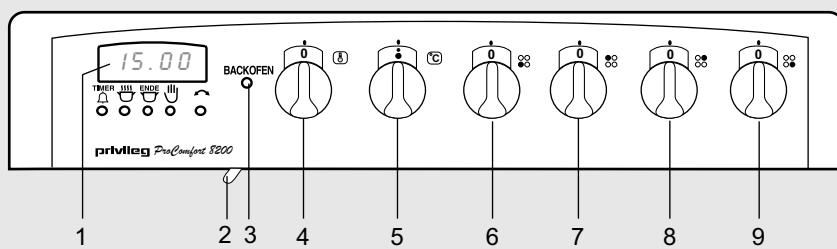
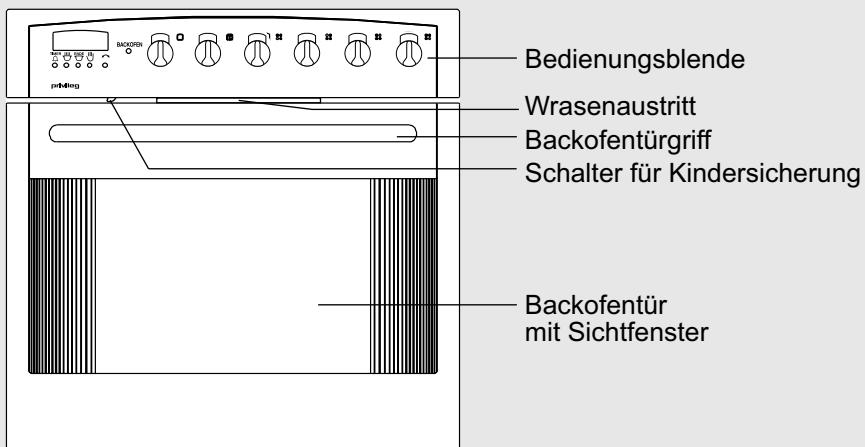
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt oder verkratzt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäß auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Backofenscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür durch schwere Gegenstände überlastet wird. Deshalb nicht auf die geöffnete Backofentür setzen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochfeldern bzw. Mulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Felder und Mulden schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Elektroherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!

Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung



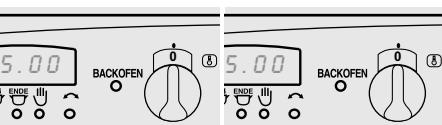
- 1 Zeitschaltuhr
- 2 Schalter für Kindersicherung
- 3 Backofenkontrolllampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.
- 4 Funktions-Wahlschalter für Backofen
- 5 Temperaturregler für Backofen
- 6 Schalter für Kochstelle vorne links
- 7 Schalter für Kochstelle, hinten links
- 8 Schalter für Kochstelle, hinten rechts
- 9 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

Kindersicherung

Unterhalb der Bedienungsblende befindet sich der Schalter für die Kindersicherung. Der Schalter ist nach dem Öffnen der Backofentür zugänglich.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, ist die Benutzung des Backofens und der Kochstellen gesperrt.

Die Uhrzeitanzeige und der Kurzzeitwecker werden nicht beeinflußt.



Kindersicherung ausgeschaltet

Kindersicherung eingeschaltet

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Kochmulde

Wenn Sie eine Kochmulde haben: Schalten Sie die Kochstellen für etwa 3 - 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel.

Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Backofen

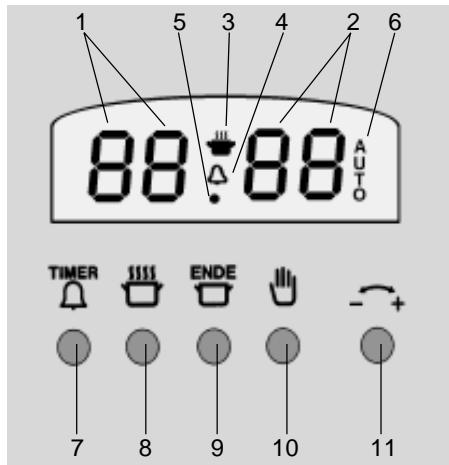
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik

Nach Erstanschluß des Backofens bzw. Stromausfall...

...blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd im Display der Zeitschaltuhr. Alle evtl. eingegebenen Zeiten sind gelöscht.

Die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

- 1 Diese beiden Stellen zeigen die Stunden an.
- 2 Diese beiden Stellen zeigen die Minuten an.
- 3 Wenn das Topfsymbol aufleuchtet, ist der Backofen durch die Zeitschaltuhr-Automatik eingeschaltet.
- 4 Wenn das Timersymbol aufleuchtet, ist der Kurzzeitwecker in Betrieb.
- 5 Die Allgemeine Betriebsanzeige leuchtet, wenn die Zeitschaltuhr an das Netz angeschlossen ist.
- 6 „AUTO“ leuchtet kontinuierlich, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist.
„AUTO“ blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
- 7 Taste zur Eingabe einer Kurzzeit (**Timer-Taste**).
- 8 Taste zur Eingabe einer Zeitdauer, wie z.B. 45 Minuten (**Dauer-Taste**).
- 9 Taste zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes, wie z.B. 12.15 Uhr (**Ende-Taste**).
- 10 Taste zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb (**Hand-Taste**).
- 11 **Drehknopf** zum Einstellen sämtlicher Zeiten. Der Drehknopf kann vor bzw. zurückgedreht werden.

Zeitschaltuhr

Einstellung der Uhrzeit

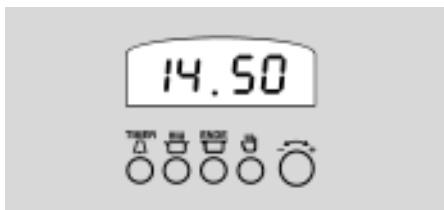
Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd oder eine Uhrzeit wird angezeigt, die korrigiert werden soll.

„AUTO“ leuchtet nicht dauernd.

Vorgehensweise

- 1) **Timer-Taste  und Dauer-Taste ** gleichzeitig gedrückt halten und mit dem **Drehknopf ↗** durch Vor- bzw. Zurückdrehen die gegenwärtige Uhrzeit einstellen.
Vordrehen: 12.00—>12.01—>12.02 ...
Zurückdrehen: 12.00—>11.59 ...
- 2) Nach dem Loslassen der Tasten wird die Einstellung automatisch übernommen.

Beispiel: gegenwärtig ist 14.50 Uhr:



Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen.

Timer (Kurzzeitmesser)

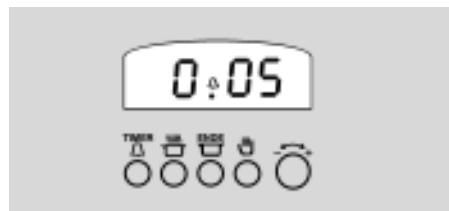
Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

Die Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

Vorgehensweise

- 1) **Timer-Taste  gedrückt halten und mit dem Drehknopf ↗ durch Vordrehen die gewünschte Kurzzeit einstellen:**
0.00—>0.01—>0.02—>0.03 ...
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen.
Das Timersymbol  leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt.
- 3) Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton und das Timer-symbol  blinkt.
Zum Abschalten **Timer-Taste ** einmal drücken.

Beispiel: Kurzzeit mit 5 Min. ist eingegeben:



Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:

Timer-Taste  einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf ↗** korrigieren.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.

- Die Automatik hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.
- Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

Im Display wird die gegenwärtige Uhrzeit angezeigt (Bsp. 9.51 Uhr).

Das Timersymbol  kann leuchten.

Das Topfsymbol  und „AUTO“ leuchtet nicht.

- 1) Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
- 2) **Ende-Taste**  gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** ↗ durch Vordrehen den gewünschten Abschaltzeitpunkt einstellen:
0.00—>9.52—>9.53—>9.54 ...
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.
- 3) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen. „AUTO“ leuchtet und signalisiert die Programmierung einer Automatik. Das Topfsymbol  leuchtet und zeigt an, daß der Backofen durch die Automatik freigeschaltet ist.

4) Zum Abschaltzeitpunkt ertönt für 2 Minuten ein Signalton und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol  leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.

5) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

6) Zum Löschen des Signaltosns und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) die **Hand-Taste**  einmal drücken.

Der Abschaltzeitpunkt kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:

Ende-Taste  einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf** ↗ korrigieren.

Abschaltautomatik löschen

Es ist ein Abschaltzeitpunkt eingegeben. Das Topfsymbol  und „AUTO“ leuchten.

- 1) **Ende-Taste**  gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** ↗ durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO“. **Hand-Taste**  dann einmal drücken.

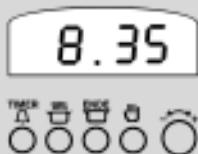
Zeitschaltuhr

Ein- / Abschaltautomatik

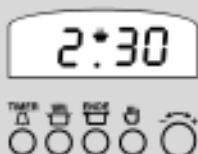
Praktisches Beispiel:

Ein Braten soll 2 Std. 30 Min. im Backofen sein und mittags um 12.45 Uhr fertig sein.
Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Im Display wird die Uhrzeit angezeigt:



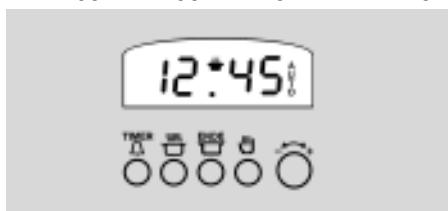
- 1) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** ↗ die gewünschte Betriebsdauer von 2 Std. 30 Min einstellen:
0.00—>0.01—>0.02 2.29—>2.30



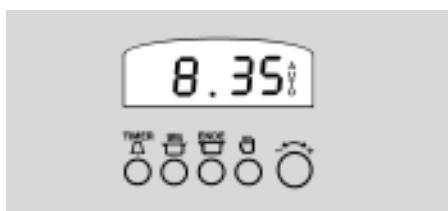
Nach dem Loslassen der **Dauer-Taste** ist dann im Display zu sehen:



- 2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** ↗ den gewünschten Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr einstellen:
11.05—>11.06—>11.07 ... —>12.45



Nach dem Loslassen der **Ende-Taste** ist die notwendige Programmierung eingegeben und im Display ist dann zu sehen:



- 3) Die Kontrolle bzw. Korrektur der Zeiten kann jederzeit erfolgen:

Dauer-Taste drücken:



Ende-Taste drücken:



- 4) Braten in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
- 5) Die Programmierung schaltet den Backofen um 10.15 ein und um 12.45 Uhr aus.
- 6) Es ertönt zum Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr ein Signalton. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol  leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.
- 7) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
- 8) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) die **Hand-Taste**  einmal drücken.

Ein- / Abschaltautomatik löschen

„AUTO“ leuchtet.

- 1) **Ende-Taste**  gedrückt halten und mit dem **Drehknopf**  durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO“. **Hand-Taste**  dann einmal drücken.

Energiespartips



ungünstig

Topf- oder Pfannenboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



falsch

Geschirr zu groß bzw. zu klein. Überstehendes feuerefestes Glas kann abplatzen. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



optimal

Gutes Kochgeschirr.

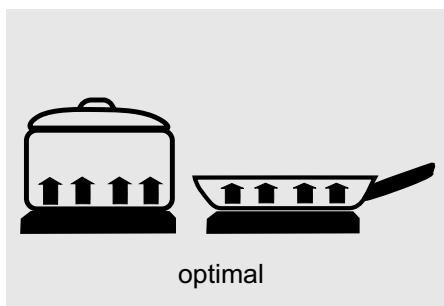
Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:

Je besser Topf und Pfanne, desto geringer der Stromverbrauch!

Tips zum Geschirrkauf

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.



Tips zur Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuерfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Durchmesser der Kochstellen entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

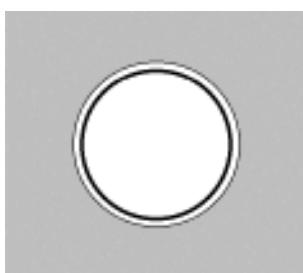
Tips zur Benutzung des Backofens

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitzte besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Kochstellen



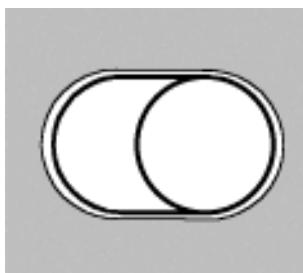
Blitzkochstelle



Einkreis-Kochstelle



Zweikreis-Kochstelle



Bräterstelle

Bedienung Kochmulden bzw. Glaskeramik-Kochfelder

Dies ist lediglich eine Kurzbeschreibung. Eine ausführliche Beschreibung liegt den Geräten bei.

Blitzkochstelle der Kochmulde

Die Blitzkochstellen unterscheiden sich von den Normalkochstellen durch höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der mit der Zeit verschwinden kann.

Kochfeld-Ausstattung

Abhängig von der Ausführung des Glaskeramik-Kochfeldes, haben die Kochzonen unterschiedliche Formen und Funktionen.

TopSpeed-Kochzonen unterscheiden sich von den normalen Kochzonen durch eine kürzere Aufglühzeit.

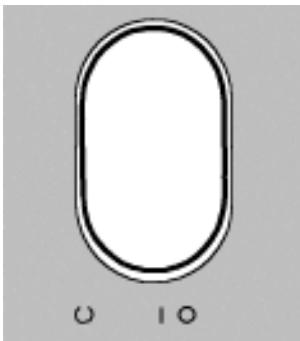
Einkreis-Kochzonen können einen Durchmesser von 12 / 14,5 / 18 oder 21 cm haben.

Zweikreis-Kochzonen besitzen zwei Heizkreise mit verschiedenen Durchmessern zum Anpassen an den jeweiligen Topfdurchmesser.

Der zweite, größere Heizkreis wird mit der Berührungstaste auf dem Kochfeld zu- und abgeschaltet.

Bräterzonen besitzen einen runden und einen ovalen Heizkreis. Die ovale Bräterzone wird bei länglichem Bratgeschirr (z.B. Brattopf) angewendet.

Der ovale Heizkreis wird mit der Berührungstaste zu- und abgeschaltet.



Warmhaltezone

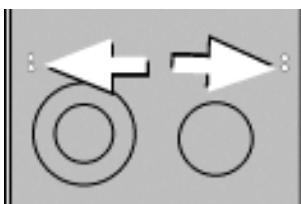
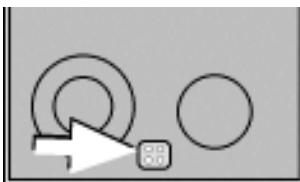
Warmhaltezone

Warmhaltezonen sind nur zum Warmhalten von Geschirr und Speisen vorgesehen.

Sie werden mit der Berührungstaste eingeschaltet:

Zum Einschalten die Berührungstaste betätigen bis die kleine Kontrolllampe oberhalb aufleuchtet. Innerhalb 9 Sekunden Berührungstaste betätigen, sodass eingeschaltet wird.

Zum Ausschalten Berührungstaste betätigen.



Restwärmeanzeigen

Restwärmeanzeige

Jeder Kochstelle (bis auf Warmhaltezone) ist eine Signallampe zugeordnet, die aufleuchtet, wenn die Kochstelle heiß ist. Wenn sich die Kochstelle abgekühlt hat, erlischt die Lampe.

Die Restwärmeanzeige einer Kochstelle kann auch aufleuchten, wenn ein erhitzter Topf auf eine unbenutzte Kochstelle verschoben wird.

Die Restwärmeanzeigen können mittig oder außen angeordnet sein.

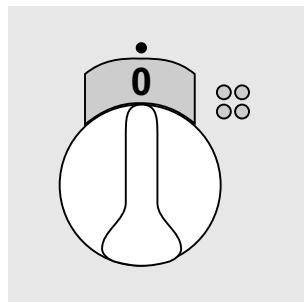
Überhitzungsschutz

Alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochstellen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Kochstellen



- Kochstelle vorne links
- Kochstelle hinten links
- Kochstelle hinten rechts
- Kochstelle vorne rechts



Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole neben den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Die jeweilige Beleuchtung der Knebel leuchtet, wenn eine Kochstufe eingestellt wird.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos von 1 - 9 eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

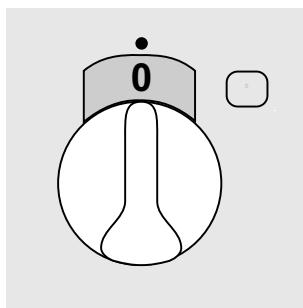
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmennutzung
1 - 2	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

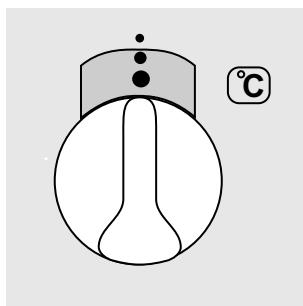
Backofen

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsätze, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Der Funktions-Wahlschalter kann nur nach rechts auf eine der Betriebsarten gedreht werden. Nach links wird er auf Stellung • (Aus) gedreht.

Falls mit dem Funktions-Wahlschalter eine der Betriebsarten gewählt wird, leuchtet die Beleuchtung von beiden Backofenknebeln.

Der Temperaturregler ist in beiden Richtungen drehbar.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.

Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

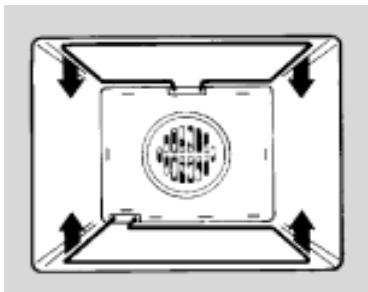
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter

Backofen



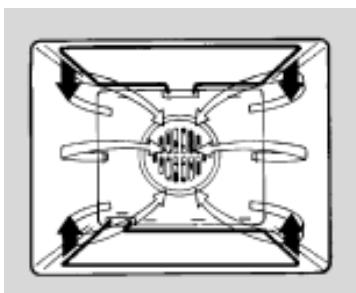
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



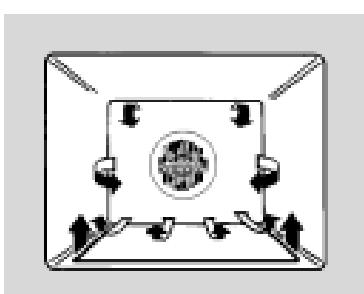
Heißluft-Solo

Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Backen auf einer Ebene. Ober-, Unterhitze und der Ventilator sind in Betrieb. So gelingen alle Gebäckarten, die intensive und knusprige Bräunung des Bodens benötigen, wie Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen, usw.

Einstellung Heißluft-Solo:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Unterhitze

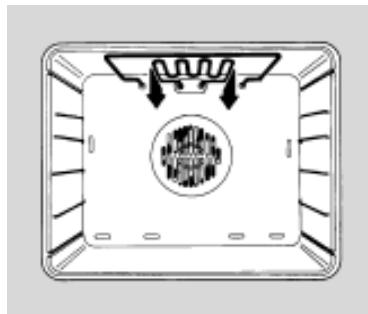
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Einstellung Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf





Kleinflächengrill

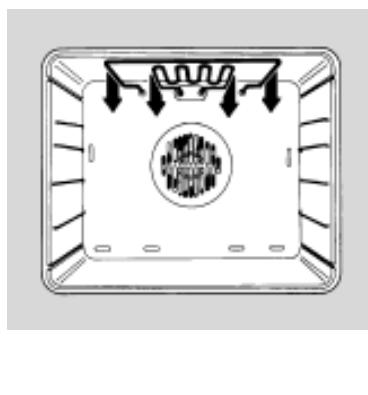
Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw. Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**

Einstellung Kleinflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Großflächengrill

Die Wärme wird nur von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

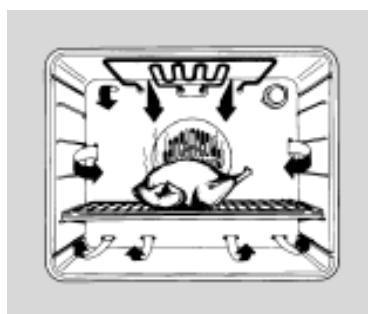
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Einstellung Großflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Umluftgrill

Beide Heizkörper an der Decke sind in Betrieb. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden die Heizkörper abgeschaltet und der Ventilator eingeschaltet.

Fettfilter einsetzen!

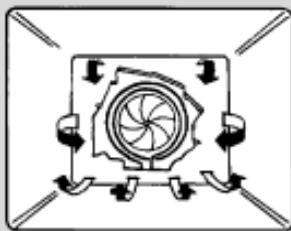
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen großer und dicker Stücke, wie z.B. Rollbraten, Kasserolle, Geflügel etc.

Einstellung Umluftgrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Backofen



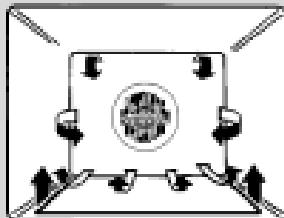
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erwärmte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C**.

Funktions-Wahlschalter auf 



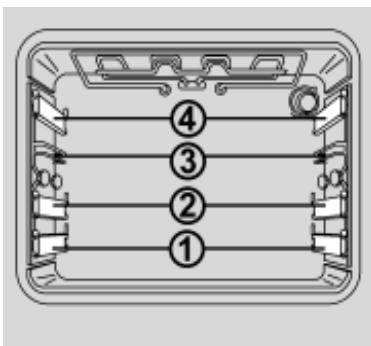
Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb. Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesouffle und überbackenen Kartoffeln.

Einstellung Pizzastufe:

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C**.

Funktions-Wahlschalter auf 

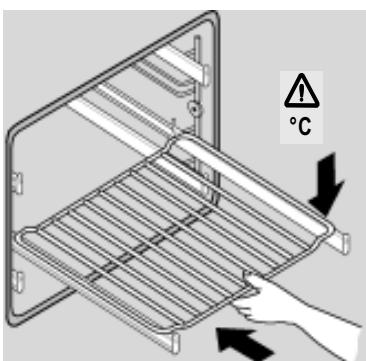
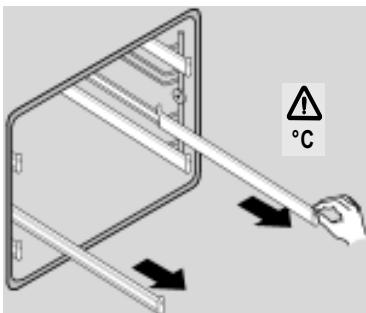


Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Die Einschubebene 1, 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Backofen

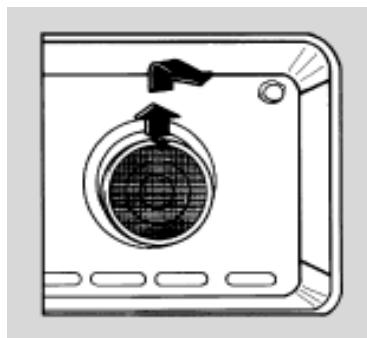
Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter zu unbefriedigenden und schlechten Backergebnissen führen!



Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.

Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backen

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein oder schalten Sie gegen Ende der Backzeit die Betriebsart Unterhitze ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart**.
- Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.
- Bei * **Backofen vorheizen**.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
					
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1-3)	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3)	150-160	10-20
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein-schub	Temperatur °C	Ein-schub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten						
mit Schwarze	2000	2	170-180	2	160-170	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Grillen und Überbacken



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Zum Grillen können folgende Betriebsarten verwendet werden:

Kleine Grillstufe

- Steaks, Fischscheiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill

- für mehr als 3 Steaks, Fischscheiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrot scheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Umluftgrill

- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

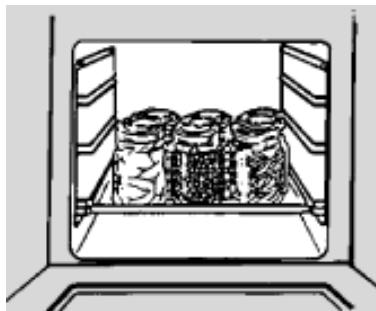
Tips zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein-schub	Betriebs-art	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	1.Seite	2.Seite
Rindfleisch							
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4		250	8 - 10	4 - 6	
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4		250	10 - 12	8 - 10	
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4		250	12 - 13	9 - 12	
Schweinefleisch							
2 Schweinenackensteaks	350	4		250	10 - 12	6 - 8	
4 Schweinenackensteaks	700	4		250	10 - 12	6 - 8	
Schweinelende	700	3		220	10 - 15	10 - 12	
Kalbfleisch							
3 Kalbschnitzel	450	4		250	10 - 15	6 - 8	
6 Kalbschnitzel	900	4		250	10 - 15	6 - 8	
Lammfleisch							
4 Lammkoteletts	600	4		250	8 - 10	6 - 8	
8 Lammkoteletts	1200	4		250	8 - 10	6 - 8	
Wurstwaren							
4 Grillwürste	400	4		250	8 - 10	6 - 8	
2 Leberkäsescheiben	400	4		250	6 - 8	4 - 6	
Geflügel							
2 Hähnchen, halbiert	1000	2		230	20-30	15-25	
4 Hähnchenkeulen	350	3		200	7 - 10	7 - 10	
4 Entenbrüste	1200	3		200	20 - 25	20 - 25	
2 Gänsebrüste	1500	3		200	30 - 35	30 - 35	
Fisch							
2 Lachscheiben	400	3		250	5 - 6	5 - 6	
Fisch in Alufolie	500	3		250	10 - 15	-	
Toasts							
4 Weißbrotscheiben	200	4		250	1 - 2	-	
2 Mischbrotscheiben	200	4		250	2 - 3	-	
12 Belegte Toastbrote	1000	3		200	5 - 7	-	
Aufläufe und Gratin							
Kartoffelgratin	750	3		200	40 - 45	-	
Gemüse, überbacken	1000	3		250	10 - 15	-	
Lasagne	1000	3		250	35 - 45	-	

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu den Funktions-Wahlschalter auf  und lassen Sie den Temperaturregler auf • Aus.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildelem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Kochmulde

Die **Kochmulde** selbst mit warmen Spülwasser reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen vorher mit einem feuchten Schwamm aufweichen.

Die **vier Kochstellen** nach jeder Verschmutzung gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend die Kochstellen unbedingt gut trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.

Zur **Pflege der Kochstellen** von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o.ä. benutzen (Korrosionsgefahr). Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel schneller in die Poren ein.

Der **Edelstahlrand** der Kochstelle kann sich durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich die Verfärbungen entfernen. Aggressive und kratzende Topfreiniger sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tip: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so daß keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.

Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

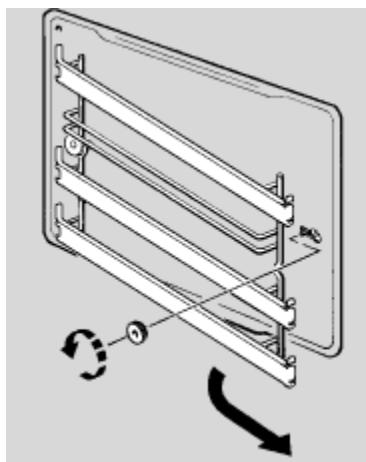
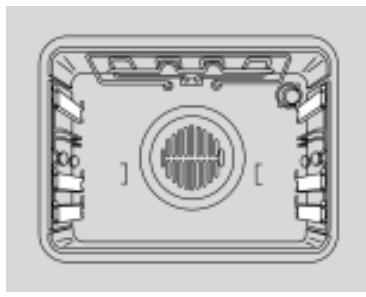
Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Reinigung und Pflege

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.



- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatküller und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

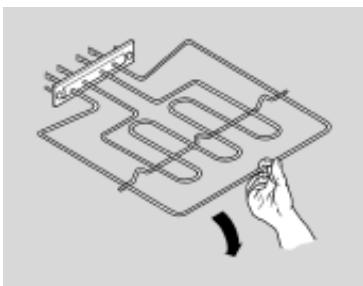
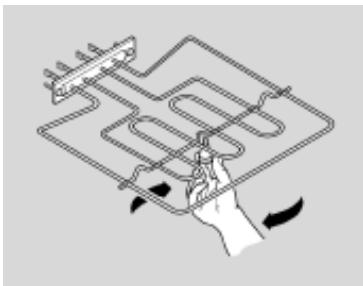
Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch heraus schrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.
Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.



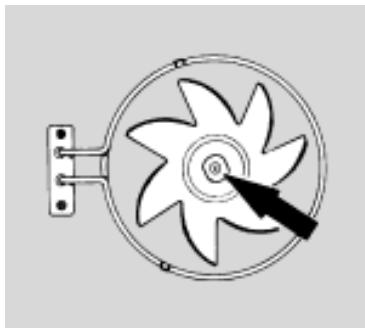
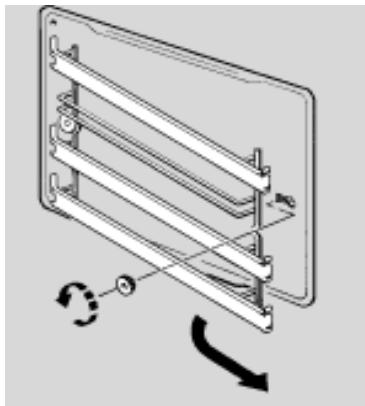
- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!
- Der Grillheizkörper muß abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht!
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden!

Grillheizkörper absenken

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Mit einer Hand den Grillheizkörper festhalten. Mit der anderen Hand Befestigungsschraube vorne mittig am Grillheizkörper herausdrehen. Grillheizkörper langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit Befestigungsschraube sicher befestigen.

Reinigung und Pflege



- Vor der Demontage muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

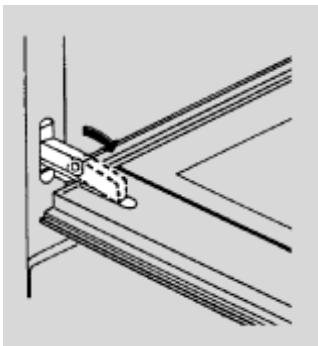
Demontage des rückseitigen Bleches

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

Demontage des Lüfterrades

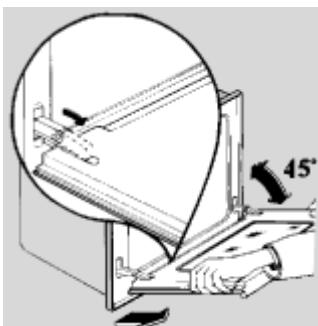
- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.
Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheinenden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.

Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.



Backofentür

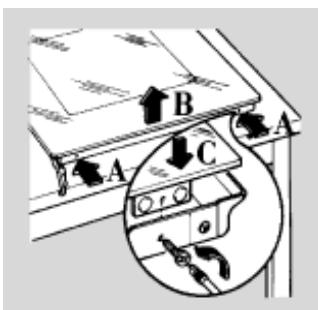
Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglas-scheibe abgenommen werden.



Backofentür aushängen

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

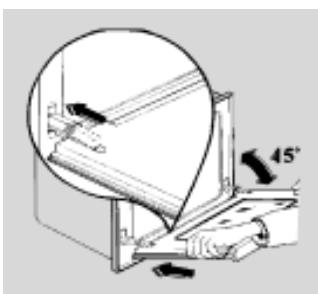


Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.

Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.

Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Reinigung und Pflege

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display der Zeitschaltuhr blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd?

Es war Stromausfall oder der Herd wurde gerade erst an das Stromnetz angeschlossen. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.

Stellen Sie die gegenwärtigen Uhrzeit ein, damit der Backofen freigeschaltet ist.

Im Display blinkt „AUTO“ und das Topfsymbol leuchtet nicht?

Nach einem Automatikbetrieb wird der Backofen ausgeschaltet, die Uhrzeit wird angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton.

Speisen aus dem Backofen nehmen und Funktionswahlschalter und Temperaturregler ausschalten (0 bzw. •).

Durch Drücken der **Hand-Taste** wird der Backofen für Handbetrieb freigeschaltet, „AUTO“ erlischt.

Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

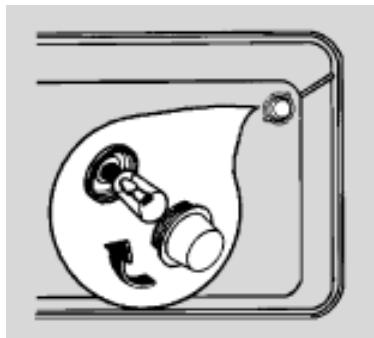
Der Backofen wird nicht beheizt....

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie versehentlich die Kindersicherung eingeschaltet?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden/-feldern kombiniert werden (siehe Tech. Daten). Eine Verwendung anderer Kochmulden/-feldern schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.

- Der Abstand zwischen Kochmulde/-feld und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Um-bauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlußleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Einbau Kochfeld / Kochmulde

Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine Gebrauchs- und Montageanleitung bei.

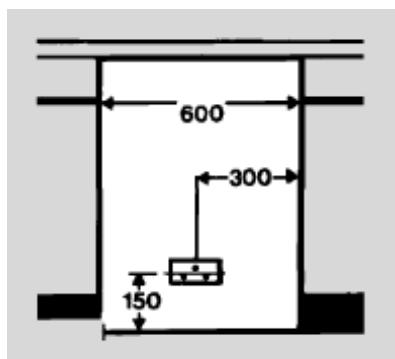
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.



Elektrischer Anschluß nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

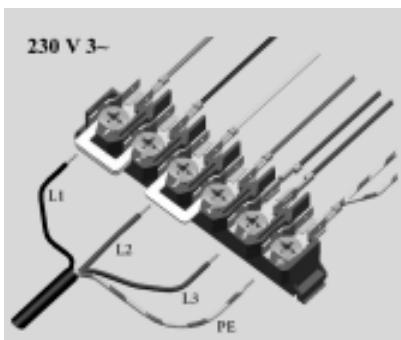
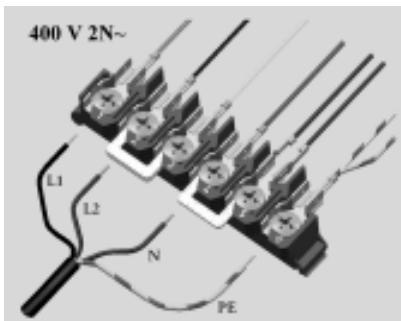
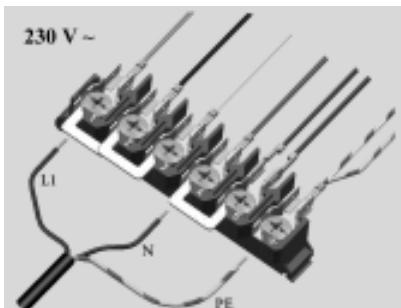
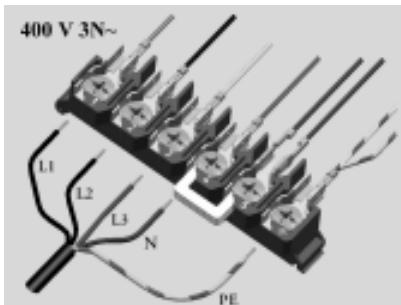
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Meßgerät zu prüfen!



Elektroanschluß

- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlußleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.

Montageanleitung



Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß **einer** der abgebildeten Anschlußarten vornehmen. Werkseitig wird das Gerät für die gängigste Anschlußart (400V 3N~) ausgeliefert.
Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Brücken entsprechend neu gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Kabelfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Kabelfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter

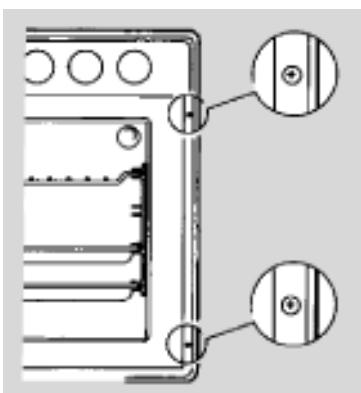
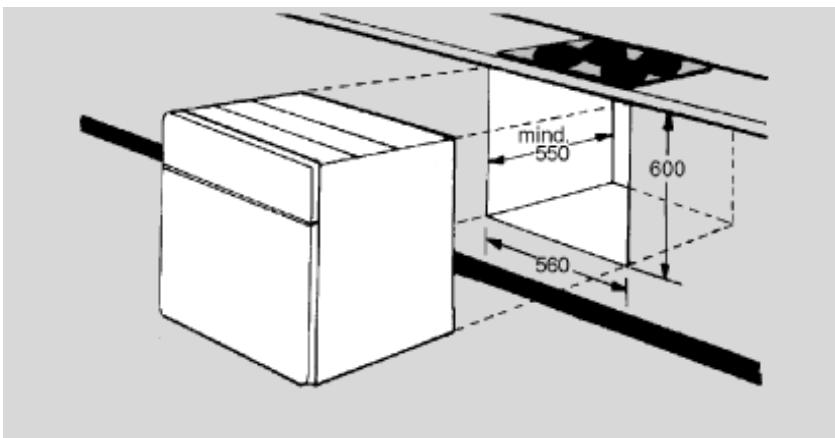
Kabelfarbe in der Regel blau.

Auf richtigen N - Anschluß achten !

PE = Schutzleiter

Kabelfarbe ist grün-gelb

Geräteeinbau



- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

Technische Daten

Elektro-Einbauherd ProComfort 8200	Produkt-Nr.	010.251 / 010.292 010.296
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,6/ 59,4/ 55,2
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht , ca.	kg	35
Energieregler	Anzahl	4
Kombinierbare Kochmulden/-felder mit Systemstecker		siehe nächste Seiten
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	4
(Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen)		
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	800/ 1000
Grill-/ Ringheizkörper	W	1750/ 2000
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Ober-/ Unterhitze	kW	1,8
Heißluft-Solo	kW	1,8
Unterhitze	kW	1,0
Kleinflächengrill	kW	1,75
Großflächengrill	kW	2,55
Umluftgrill	kW	1,75
Heißluft	kW	2,0
Pizzastufe	kW	3,0
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	10,2
Backofen, max.	kW	3,0

Nur folgende Kochmulden und Glas-keramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:	GK 6511 TC	013.292 (braun) 013.293 (weiß) 013.294 (Edelst.)
Glaskeramik-Kochfeld	GK 3410	013.296 (braun) 013.359 (weiß) 013.423 (Edelst.)
GK 6400		002.447 (braun) 002.472 (weiß) 002.496 (Edelst.)
GK 6410 TC	GK 3401	155.605 (braun) 155.615 (weiß) 155.625 (Edelst.)
	GK 1400	008.091 (braun) 008.216 (weiß) 008.646 (Edelst.)
GK 6411 TC	Kochmulde	012.541 (braun) 012.581 (weiß) 012.583 (Edelst.)
	M 1400	012.739 (braun) 012.752 (weiß) 012.753 (schwarz) 012.754 (Edelst.)
		008.021 (Edelst.)

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Gerät haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer. Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen“ einige Tips.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

**Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitgabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Typschild

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer Ihres Herdes und der dazugehörigen Kochmulde bzw. Glaskeramik-Kochfeldes im Schriftfeld ein. Sie haben dann diese bei Ersatzteilbestellungen und Gesprächen mit dem Kundendienst immer zur Hand!

Typschild des Herdes: es befindet sich unten oder seitlich am Rahmen und wird nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

Typschild bei Kochmulden und Glaskeramik-Kochfeldern: sie befinden sich seitlich am Einbaurahmen oder auf der Unterseite. In der zugehörigen Gebrauchsanleitung finden sich evtl. auch die notwendigen Angaben.

Herd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Kochmulde/Glaskeramik-Kochfeld

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Notizen

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE.

35673-1302

12/99

Elektro-Einbauherd
ProComfort 8200

Produkt-Nr. 010.251 braun
010.292 weiß
010.296 Edelstahl